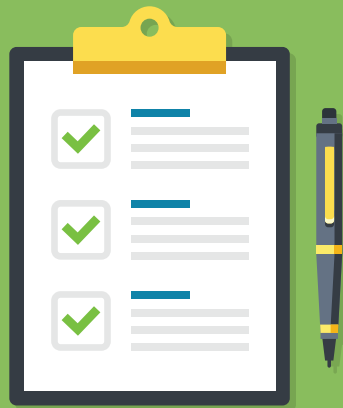




Instructions relatives à la liste de contrôle des repas CHOICE+

Les relations entre les membres d'équipe et les résidents d'établissements de soins de longue durée peuvent avoir un impact important sur l'expérience de repas. Utilisez cette liste de contrôle pour réfléchir aux pratiques actuelles, et pour apprendre comment créer un environnement accueillant et confortable lors des repas.



RIA RESEARCH
INSTITUTE
for AGING
Schlegel • UWaterloo • Conestoga

Enhancing Life

Qu'est-ce que le programme CHOICE+?

CHOICE+ est un programme novateur qui vise à améliorer l'expérience de repas des résidents d'établissements de soins de longue durée. Il est fondé sur le développement de pratiques axées sur les relations pour améliorer l'environnement de la salle à manger.

CHOICE+ comporte 6 principes à respecter lors des repas :

- C Connecter** : conversations et socialisation
- H Honorer la dignité** : respecter les décisions, les choix et les préférences de chacun
- O Offrir du soutien** : soutenir les résidents en fonction de leurs besoins individuels
- I Identité** : connaître et accepter les résidents en tant qu'êtres uniques
- C Créer des possibilités** : favoriser une participation active au moment des repas
- E Enthousiasme** : créer un environnement calme et accueillant au moment des repas

Pour en apprendre davantage sur chacun de ces principes, consultez les modules d'apprentissage CHOICE+ : <https://choice.the-ria.ca>



Instructions relatives à la Liste de contrôle des repas CHOICE+

Qu'est-ce que la Liste de contrôle des repas CHOICE+?

La Liste de contrôle des repas CHOICE+ a été créée dans le cadre du programme CHOICE+ pour aider les membres des équipes des établissements de soins de longue durée à réaliser les six principes CHOICE+. Elle permet aux membres d'équipe de réfléchir à leurs pratiques actuelles et à s'orienter vers des pratiques axées sur les relations. La Liste de contrôle des repas CHOICE+ peut servir à améliorer l'expérience de repas de tous les résidents, en particulier ceux qui ont besoin d'assistance et ceux qui ne peuvent s'exprimer verbalement.

À qui s'adresse la Liste de contrôle des repas CHOICE+?

La liste a été conçue pour les membres des équipes des établissements de soins de longue durée (p. ex., membres des équipes de diététiciens, membres des équipes des loisirs, personnel de soutien, infirmières praticiennes, la direction), essentiellement tous les membres d'équipe dont le travail est en rapport avec les repas.

Comment remplir une Liste de contrôle des repas CHOICE+?

Dans la liste de contrôle des repas, chaque principe est décomposé en quatre à huit pratiques axées sur les relations, identifiant des actions spécifiques qui peuvent améliorer l'expérience des repas. Les membres d'équipe peuvent remplir le questionnaire en une fois au cours d'une période donnée (p. ex., une semaine) ou privilégier une catégorie à la fois (p. ex., une catégorie par semaine). Les membres d'équipe lisent les énoncés en réfléchissant au nombre de fois qu'ils ont mis ces pratiques à exécution au cours des derniers jours. La liste de contrôle emploie le « je » pour encourager les membres d'équipe à réfléchir à leurs propres actions.

Ils choisissent ensuite une cote pour chaque pratique :

- **La plupart du temps** : Je pratique cet objectif axé sur les relations à la plupart des repas.
- **Parfois** : Je pratique cet objectif axé sur les relations à certains repas, mais pas à tous.
- **Rarement** : Je ne pratique pas régulièrement, ou pas du tout, cet objectif axé sur les relations.
- Écrivez « **S.O.** » pour indiquer que cet objectif ne s'applique pas à vous ou à votre environnement.



Instructions relatives à la Liste de contrôle des repas CHOICE+

Rappel : La Liste de contrôle des repas CHOICE+ énonce des pratiques ou des objectifs idéaux. Ne vous en faites donc pas si un certain nombre de cotes correspondent à « Parfois » ou « Rarement ».

Se servir de la Liste de contrôle des repas CHOICE+ pour établir des objectifs et suivre les progrès :

Lorsque les membres d'équipe ont rempli la liste de contrôle, il est important de discuter des réflexions sur les pratiques en équipe. Pensez à organiser une réunion pour discuter des résultats de la liste de contrôle ou prévoyez d'en parler lors d'une réunion déjà planifiée, lors d'un caucus ou d'un changement de quart. Demandez aux membres d'équipe qui sont à l'aise de partager certaines de leurs réussites (les pratiques qu'ils ont dit appliquer « la plupart du temps ») et certains points à améliorer (les pratiques qu'ils ont indiqué exécuter « parfois » ou « jamais »). En équipe, choisissez quelques pratiques et voyez avec l'équipe comment les intégrer régulièrement aux repas. Ensemble, faites un plan, établissez des objectifs, décidez des personnes qui devraient participer à l'atteinte de ces objectifs et déterminez comment l'équipe saura qu'ils auront été atteints (p. ex., en se servant de nouveau de la liste de contrôle quelques semaines plus tard pour le vérifier). Les équipes de secteur sont encouragées à résoudre les problèmes ensemble et à trouver des solutions créatives et axées sur les relations en réponse aux besoins des résidents. Il est important de tenir la direction de la résidence informée des projets et des progrès en cours, car elle peut offrir un soutien important. Et n'oubliez pas de célébrer vos succès, grands ou petits!

À quelle fréquence la Liste de contrôle des repas CHOICE+ devrait-elle être utilisée?

La liste de contrôle peut être remplie toutes les semaines ou tous les mois, ou lorsque le besoin d'améliorer l'expérience des repas se fait sentir. Répondre souvent aux questions de la liste de contrôle permet de conserver les objectifs des repas en tête tout en permettant de se livrer régulièrement à un exercice d'autoréflexion. Cela permet également aux équipes d'identifier les aspects des repas qui fonctionnent et de repérer les éléments à améliorer. Il est recommandé de remplir cette liste de contrôle au moins une fois par mois si l'intention est de changer, d'améliorer et de surveiller les pratiques en matière de repas.

Remarque : La liste de contrôle des repas CHOICE+ aide les membres des équipes des établissements de soins de longue durée à réfléchir sur l'environnement de la salle à manger sur leurs pratiques actuelles et à commencer à établir des objectifs et des plans d'action pour appliquer plus de pratiques centrées sur les relations. La liste de contrôle des repas CHOICE+ n'est pas une mesure objective, mais se veut un guide et un point de départ pour des discussions axées sur l'expérience des repas des résidents dans les établissements de soins de longue durée.



Liste de contrôle des repas CHOICE+



Pensez aux récents repas au cours desquels vous avez aidé les résidents dans la salle à manger. Cochez (✓) la fréquence à laquelle vous avez appliqué ces pratiques axées sur les relations : La plupart du temps, Parfois ou Rarement. Après avoir rempli cette liste de contrôle, réfléchissez à la façon dont vous pourriez améliorer les heures de repas des résidents en appliquant plus souvent ces pratiques. Discutez de vos idées avec vos coéquipiers et élaborer un plan ensemble.

CONNECTER Au moment des repas, dans mon secteur...	La plupart du temps	Parfois	Rarement
Je m'assure que les résidents sont contents de leur place et des personnes auprès desquelles ils sont assis.			
Je m'assieds à table avec les résidents pour leur rendre visite ou socialiser.			
Je bavarde avec tous les résidents, y compris ceux qui ne peuvent s'exprimer verbalement.			
J'établis un contact visuel, je souris et je touche légèrement les résidents qui ne peuvent s'exprimer verbalement.			
J'encourage les résidents à rester dans la salle à manger aussi longtemps qu'ils le souhaitent (p. ex., pour une tasse de thé ou en bavardant).			

HONORER LA DIGNITÉ Au moment des repas, dans mon secteur...	La plupart du temps	Parfois	Rarement
J'utilise les noms des résidents ou leur surnom préféré lorsque je m'adresse à eux.			
Je demande aux résidents s'ils souhaitent un protège-vêtements avant que je les aide à le mettre.			
Je demande aux résidents en quoi je peux les aider. Pour les résidents qui ne peuvent s'exprimer verbalement, je les informe de ce que je vais faire avant de les aider.			
J'utilise une serviette ou une débarbouillette humide pour leur essuyer la bouche lorsque je les aide à manger.			
Je demande aux résidents s'ils ont terminé avant de leur enlever l'assiette.			



Liste de contrôle des repas CHOICE+



OFFRIR DU SOUTIEN Au moment des repas, dans mon secteur...	La plupart du temps	Parfois	Rarement
J'aide les résidents qui ont besoin d'assistance aussitôt que leur repas est servi.			
J'utilise des pratiques sécuritaires lorsque j'aide les résidents (p. ex., je m'assieds pour les aider à manger, le résident est assis dans une position sécuritaire, la cuillère à thé contient une quantité de nourriture raisonnable, rythme détendu).			
Dans la mesure du possible, j'offre une aide au repas individuelle et ne m'occupe, au plus, que de deux résidents à la fois.			
J'informe les résidents de ce qu'ils mangent pendant que je les aide à se nourrir.			
J'aide un résident à se nourrir jusqu'à ce qu'il ait fini de manger.			
Je surveille les signes non verbaux pour savoir si un résident n'aime pas quelque chose ou a terminé son repas et je respecte ses désirs.			

IDENTITÉ Au moment des repas, dans mon secteur...	La plupart du temps	Parfois	Rarement
Je demande aux résidents leurs préférences en matière de boisson, d'entrée, de plat principal et de dessert.			
Si un résident ne veut pas de ce qui est au menu, j'essaie de lui trouver quelque chose qui lui convient.			
Je connais les habitudes des résidents au moment des repas et les respecte (p. ex., les aider en ajoutant leur assaisonnement préféré).			
Je trouve une solution lorsqu'un résident ne veut pas s'asseoir à sa table habituelle.			



Liste de contrôle des repas CHOICE+



CRÉER DES POSSIBILITÉS

Au moment des repas, dans mon secteur...

La plupart
du temps

Parfois

Rarement

J'encourage les résidents à participer aux activités liées aux repas (p. ex., mettre la table).

Je ne précipite pas les résidents pour qu'ils terminent de manger, peu importe le temps que cela leur prend.

J'incite les résidents à manger par eux-mêmes à l'aide d'encouragements verbaux ou physiques (p. ex., couverts adaptés, soutien de la main, messages visuels).

J'aide à planifier des soirées à thème ou d'autres activités divertissantes pour encourager la participation des résidents à l'heure de repas.

ENTHOUSIASME

Au moment des repas, dans mon secteur...

La plupart
du temps

Parfois

Rarement

Je veille à ce que les repas se concentrent sur la nourriture et non pas sur d'autres activités (p. ex., les médicaments sont administrés avant le repas).

Je veille à ce que la salle à manger soit agréable et en ordre (p. ex., pas de chariot à vaisselle en vue).

Je fais le moins de bruit possible (p. ex., empiler ou gratter la vaisselle, broyer les médicaments).

Je veille à ce que les résidents reçoivent leur repas dans un délai raisonnable.

Je n'interpelle pas mes collègues de l'autre côté de la salle à manger.

Je veille à ne jouer que de la musique que les résidents apprécient.

J'essaie de réduire les bruits distrayants (p. ex., la télévision est éteinte si aucun résident n'a demandé à ce qu'elle soit allumée).

Je veille à ce que chaque résident soit assis avant de lui servir son repas et ses boissons.

VISITEZ NOTRE SITE WEB :
WWW.THE-RIA.CA



Cette ressource des Ontario Centres for Learning, Research and Innovation in Long-Term Care du Schlegel-UW Research Institute for Aging a été cofinancée par l'université de Waterloo et le Gouvernement de l'Ontario. Les opinions exprimées dans le présent document ne reflètent pas nécessairement celles de la province. © Schlegel-UW Research Institute for Aging, 2017.



CARI
DE L'ONTARIO

Centres d'apprentissage,
de recherche et d'innovation
en soins de longue durée

BAYCREST • BRUYÈRE • RIA

RIA RESEARCH
INSTITUTE
for AGING

Schlegel • UWaterloo • Conestoga

Enhancing Life